



Donna Rosarias tomatsauce

Har du en rest tilbage, så brug den til spejlæg dagen efter.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Mar – Nov



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

2 personer

2 fed hvidløg

3 skalotteløg

750 g blandede små tomater

1 håndfuld frisk basilikum

1.5 spsk olivenolie

salt

½ tsk rørsukker eller mild honning

1 chilipeber (kan udelades)

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen Moderne italienske retter af Sandra Pugliese.

Tilberedning

- 1 Hak hvidløget og skalotteløg fint. Skær tomaterne i halve. Flå basilikumbladene i mindre stykker. Svits løg og hvidløg i olien – det må ikke brune. Tilsæt tomaterne. Mas dem ned i panden med bagsiden af paletkniven eller grydeskeen, og lad det simre i 5 minutter. Smag til med salt og sukker, tilsæt basilikumbladene, og lad det simre i 10-15 minutter, til tomaterne er godt kogt igennem.
- 2 Hvis saucen bliver for tyk, så tilsæt vand undervejs (medmindre tomaterne er meget vandede, skal den i hvert fald have $\frac{1}{2}$ -1 dl), og mas jævnligt tomaterne ned i panden.
- 3 Når du synes, saucen har kogt længe nok til dit temperament, smager du den til med ekstra salt, sukker og finthakket peperoncini om nødvendigt.

